38e Année. — Tome LXXIV. N° 1909 Paris, 29 Janvier 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LE BLACK-ROT (1)

Ses ravages. — Organisation de la défense. — Les Congrès de Bordeaux. — Les résultats. — Une victoire de plus au bilan de la viticulture.

A cette date. M. de Malafosse, secrétaire général du Syndicat agricole de la Haute-Garonne lançait l'idée d'une bouillie au savon qui d'ailleurs fut également préconisée par M. Couderc et M. Lavergne. M. de Malafosse voyait dans l'emploi de cette bouillie la possibilité de diminuer la dose de cuivre (500 g. de savon et 500 g. de sulfate de cuivre). L'avenir n'a pas confirmé cet espoir.

Quelques jours après, M. Roy-Chevrier dans un article intitulé « Au pays des vignes pauvres et au pays des vignes bleues », résumait avec humour les travaux d'un congrès tenu à Toulouse et s'étendait sur les travaux particulièrement intéressants de M. Couderc.

Dans cette circonstance il signalait dans le congrès les deux partis en présence, celui qu'il appelle les vignerons du Black-Rotou (petit black-rot) et celui qu'il appelle les vignerons du Black-rotas (black-rot effroyable). Les avis sont partagés selon les ravages différents et selon les régions, le parti des Black-rotas ne voulant accepter les conclusions trop rassurantes du parti des Black-rotou.

A cette occasion, il signale que M. Couderc a pu établir un tableau de traitements, où nous retrouvons à la page 19 du 1er tome du Progrès agricole de 1898 de Montpellier avec des bouillies à 3 k. de sulfate de cuivre et 2 k. de chaux, le traitement de juin ou de la Saint-Jean appelé également traitement sur la floraison étant le plus important quand on a eu bien soin toutefois de traiter préventivement du 20 avril au 5 mai selon les mois plus ou moins précoces. Mais M. Couderc donnant le pas à ses recherches ampelographiques sur celles du chimiste, nous nous trouvons en présence d'une classification d'hybrides sur laquelle je ne jette les yeux que pour me rendre compte du nombre restreint

(1) Voir *Revue*, nos 1905, 1906, 1907 et 1908, pages 5, 21, 37 et 53.

qui nous en reste. Tant est que certains cépages même français cités à cette époque d'une résistance précaire et même mauvaise ont résisté grâce aux traitements empiriques.

M. Roy-Chevrier se laissant aller à sa fervente imagination préconise certaines précautions préventives dont la principale serait l'organisation d'un comité de surveillance qui parcourait certaines régions des vignobles, instruisant les populations par des tracts, des conversations, des discours. Avec des traitements bien conduits, régulièrement exécutés, il voit le vignoble sauvé et peut-être même la disparition de la maladie.

C'est également l'opinion de M. Prunet qui, dans un article du *Progrès de Montpellier*, en 1898, après avoir préconisé jusqu'à 6 traitements à des dates qu'il fait correspondre aux pousses de la vigne, ajoute :

« Il est d'ailleurs probable que le traitement du Black-rot deviendra plus fa-
« cile à mesure que par des traitements plus soignés le nombre des germes di-
« minuera.

« Ce n'est d'ailleurs pas une simple hypothèse ; car déjà on voit que les anciens
« foyers de Black-rot perdre de leur intensité et les foyers les plus graves se
« déplacer vers des régions où jusque-là le traitement avait été négligé. »

Je pourrais m'étendre d'une façon inconsidérée sur les diverses opinions et les nombreux articles qui ont paru depuis cette date dans les journaux et cela annuellement et rappeler tout ce qui a été dit sur le Black-rot.

Il n'en reste pas moins vrai qu'à l'époque où nous nous trouvons les règles précises des traitements avaient été établies et pour arriver à ce résultat il avait fallu relativement peu de temps. Il est curieux de considérer combien la méthode de traitements fut organisée avec précision. Après les quelques tâtonnements du début, chaque travail, chaque communication, chaque réunion de viticulteurs, chaque congrès marque un chemin conduisant au but cherché et dont on ne s'écarte par intervalles que pour y revenir.

Je voudrais toutefois indiquer à titre de simple indication quelque essai qui fut fait non loin de chez moi avec une bouillie au mercure (sublimé corrosif) et qui fit parler d'elle. Oh ! pas longtemps il est vrai et cela prouve combien les expérimentateurs doivent être réservés quand ils veulent conclure surtout trop vite. On avait ajouté quelques grammes de sublimé à la formule ordinaire de bouillie bordelaise. Le résultat avait été des plus intéressants et déjà on voyait un remède assuré.

J'étais assez enthousiasmé ; ayant rencontré M. Gayon, je lui dévoilai la formule que je connaissais par des fautes du personnel employant. La réponse de M. Gayon ne fut pas longue : « Sublimé en présence de chaux devient insoluble, et le résultat doit être nul ».

En effet, l'année suivante fut un échec complet et le résultat intéressant de l'année précédente était simplement dû à l'effet de la bouillie bordelaise appliquée au moment opportun sans que le sublimé eût joué un rôle.

*
* *

Le temps a marché, le Black-rot a été vaincu. Selon les prédictions de nos

savants, des traitements sérieux et généraux sont arrivés à voir diminuer d'abord, disparaître ensuite pour ainsi dire une maladie que l'on crut un moment la plus terrible de celles qui s'étaient abattues sur la vigne. Bien au contraire, c'est celle qui paraissait la plus terrible qui a été le plus facilement terrassée. Nous ne pouvons pas en dire autant du Mildiou et de l'Oïdium qui réapparaissent tous les ans selon les états de la température et de l'atmosphère. C'est ainsi qu'en 1928, dans la *Revue de Viticulture*, je me suis laissé aller jusqu'à déclarer que le Black-rot avait complètement disparu dans le pays où il avait été le plus violent, à tel point qu'il me fut impossible d'en retrouver pour accéder à une demande qui m'en était faite.

A la suite de cet article, mon ami M. Lavergne, nommé chef du service phytopathologique dans le centre (Allier, Cher, Creuse, Indre, Indre-et-Loire, Nièvre, Haute-Saône, Haute-Vienne) et qui parcourait journellement ces régions m'écrivait que dans cette région on ne trouvait plus trace de Black-rot et que les viticulteurs qui avaient connu ses méfaits après les invasions du Sud-Ouest n'avaient pu lui en faire voir.

Il m'exprimait le plaisir que lui avait causé ma communication, tout en constatant que les viticulteurs confondent le Black-Rot avec d'autres Rots.

Je dois dire pour être précis que cette année, dans une tournée de viticulture pour la Société des Agriculteurs de la Gironde, il m'a été donné d'en retrouver quelques traces sur des feuilles du côté d Saint-Denis-de-Pile. C'était bien le Black-Rot avec ses taches ponctuées de points noirs ; mais la population me certifia qu'il ne faisait aucun mal sur le raisin, probablement d'ailleurs par suite d'abondants traitements au sulfate de cuivre qui sont devenus la règle dans ces régions.. S'il existe quelques traces encore de cette maladie, on peut constater qu'en principe sa disparition est pour ainsi dire complète et comme je le faisais remarquer plus haut, cela prouve que les prévisions des savants furent exactes et que les mesures prises à ce moment-là eurent leur importance et leur valeur.

La France, à qui l'on doit tant de découvertes, tant de remèdes, reste toujours bien un des pays où l'esprit inventif et chercheur est en éveil. La Bouillie bordelaise fut la découverte de MM. David, Millardet et Gayon, trois Bordelais, soit par naissance, soit par droit de cité. La Société d'Agriculture de la Gironde fut leur tribune d'où partirent, comme pour le Black-rot dans ses congrès organisés, après le cri d'alarme, les espérances.

C'est chez elle et autour d'elle que les chercheurs se sont ralliés.

Honneur à tous ceux qui ont contribué à sauver la viticulture française d'un malheur dont les conséquences ne sauraient être évaluées.

A. Rozier,

Président honoraire

de la Société d'Agriculture de la Gironde.

MYCOLITHES (1)

Mycolithes. — Le manchon (fig. 5.599) qui entoure tige et racines, assez régulier d'épaisseur et de surface unie, présente assez souvent (fig. 5.602, B, C.) des protubérances plus ou moins volumineuses, de vraies roches (*mycolithes*), soudées avec lui, dont elles sont un prolongement, d'une très grande dureté et formées toujours par l'agglutination des grains de sable par le mycélium du Champignon.

Leur épaisseur est double ou même quadruple de celle du manchon et elles s'étendent parfois sur une longueur de cinq à dix centimètres. Leur forme est irrégulière, mais leur surface est lisse, couverte par des grains de sable sans cohésion, d'un aspect grisâtre ou gris-rougeâtre, comme la terre au sein de laquelle elles sont plongées. C'est toujours à une faible profondeur, et au maximum à une quinzaine de centimètres qu'on les observe : formes et dimensions sont très variables, comme pour les mycolithes isolés ; elles en ont aussi la constitution (fig. 5.600, A. et B.).

Ces *mycolithes isolés* sont une des formes les plus curieuses du développement du *Lithomyces nidulans.* Tout autour de la souche, mais indépendantes d'elle, elles prennent naissance en plus ou moins grand nombre et avec des dimensions extrêmement variables, toujours dans les parties du sol qui sont le plus riches en matières humiques. Certaines ont, avec des formes très irrégulières, la grosseur d'un œuf ; d'autres, celle d'une olive et on en trouve parfois plus rarement, de dimensions encore plus réduites. La majorité d'entre elles sont cependant plus volumineuses, ayant deux ou trois fois la dimension d'un œuf (fig. 5.600, A et B et fig. 5.601, A). Certaines sont parfois très volumineuses ; l'une d'elles avait un diamètre de 7 cm. en moyenne et de 11 cm. au centre, avec une longueur de 22 cm. Son poids était de 1 kgr. 166. Les plus fréquentes avaient un poids moyen de 165 gr. à 300 gr.

Leur surface est très irrégulièrement vallonnée, saupoudrée, comme le manchon, de grains de sable non adhérents, sur une très faible épaisseur.

Ces mycolithes sont ou isolés ou parfois soudés par deux, trois ou quatre. Les plus gros ne sont jamais situés qu'à une faible profondeur au-dessous de la surface du sol, à dix centimètres au maximum et beaucoup d'entre eux, parmi les plus gros seulement, ont leur sommet ou leur base tourné vers la surface du sol, couverts de nombreux sclérotes que nous décrirons plus loin (fig. 5.603 a).

La consistance de ces mycolithes isolés et leur constitution sont analogues à celles du manchon. Très durs (à un tel point qu'il faut un fort coup de marteau pour les briser), quand ils sont anciens, ils sont aussi constitués par du sable cimenté par le Champignon. Si on élimine la gangue sableuse au sein de laquelle ils sont plongés, on voit la surface des mycolithes zébrée par le mycélium blanchâtre, en lignes irrégulières. Si, d'autre part, on râcle avec une lame tranchante la surface et que l'on attaque plus ou moins l'intérieur, on voit très

(1) Voir *Revue*, nos 1906, 1907 et 1908, pages 25, 41 et 58.

nettement, comme nous l'avons déjà indiqué (fig. 5.600 et fig. 5.601), des amas mycéliens d'épaisseur irégulière, mais ayant, au plus, un ou deux millimètres. Parfois, ces travées se rejoignent, formant un réseau très irrégulier, la roche paraissant comme persillée en coupe transversale.

Fig. 5.604. — Organisation d'un mycolithe; *a*, *a*, mycélium plus condensé en A; *b*, *b*, grains de sable enrobés par le mycélium, dans une région où ils sont le moins nombreux. — Grossissement : 50.

Fig. 5.605. — Partie d'un mycolithe vu dans la région des granulations (condensation) mycéliennes. — Grossissement : 100.

Nous verrons que, entre les grains de sable, le mycélium existe toujours, quoique non visible à la surface de la roche.

Cette roche, lourde et très dure, se coupe assez facilement en tranches minces par les instruments acérés.

Le *Lithomyces*, en agglomérant et soudant les grains de sable, emprisonne aussi tout ce qui se trouve à proximité et il n'est pas rare de trouver, au sein de ces roches, englobés, divers organismes d'origines variées. On y observe des kystes d'*Anguillules* qui se développeront et joueront un certain rôle dans l'effritement des mycolithes.

Action de l'eau. — Un caractère particulier de ces formations rocheuses est celui qui est dû à l'action de l'eau et au gonflement de la masse qui en résulte. Lorsque l'on plonge les mycolithes dans l'eau et surtout dans l'eau tiède, on les voit, en vingt-quatre heures parfois, en deux ou trois jours dans d'autres cas, augmenter considérablement de volume et atteindre jusqu'à trois et quatre fois le volume primitif. Ils se transforment en un corps spongieux qui finit par se désagréger et se réduire en bouillie.

C'est pendant ce gonflement et cette dissociation que les kystes d'Anguillules

vont évoluer et que celles-ci agiront, nous semble-t-il, pour la destruction des mycolithes, en se nourrissant du mycélium du Champignon.

Quoi qu'il en soit, cette action nous paraît bien indiquer que les pluies doivent amener la désagrégation des mycolithes dans le sol et propager le *Lithomyces*, car c'est à ce moment que les organes de reproduction s'organisent dans la masse mycolithique.

Sclérotes. — A ces formations, si curieuses et si particulières, dues au *Lithomyces* (manchons, nodules rocheux), s'ajoute une production non moins bizarre, représentée fig. 5.603 a, 5.606) et toujours en relation avec les mycolithes. Seuls les produisent les mycolithes qui sont situés le plus près de la surface du sol ; les protubérances dépendant du manchon qui entoure le collet souterrain, peuvent aussi donner naissance à des *sclérotes*.

Ces sclérotes, nés sur les mycolithes en protubérances sur le manchon ou sur les mycolithes isolés, affectent les formes les plus variées : leur base s'insère en éventail dans les mycolithes et leur mycélium, assez lâche, s'organise à la surface en masses sclérotiques.

Celles-ci couronnent toujours le sommet du mycolithe le plus près du sol et émergent le plus souvent à sa surface (fig. 5.603 a) en mamelons irréguliers, peu accentués. Nombre d'entre elles émettent comme des tractus mycéliens qui se condensent et présentent à l'extérieur une surface plus foncée, gris-noirâtre clair, et des protubérances (fig. 5.606), parfois accolées et indépendantes du mycolithe.

Leur dimension en largeur dominant la masse mycélienne et rocheuse est identique à celle du mycolithe (5 à 8 cm. dans certains cas). La hauteur des mamelons atteint 2 à 3 cm. et parfois plusieurs bosses sont confluentes. Enfin, dans d'autres cas, on voit surgir au-dessus du sol, très visibles, de gros sclérotes semblables à ceux qui sont représentés fig. 5.606 et qui ressemblent, à première vue, à un gros Champignon de couche ayant un diamètre de 6 à 7 cm. 5, une hauteur de 16 cm. et un poids, à l'état sec, de 112 gr.

Ce sont ces formes émergées du sol que les vignerons ont remarquées, surtout au printemps, et qui sont la manifestation de la maladie qui lui a valu le nom de « Champignon de la vigne ».

Tous ces sclérotes ont la même constitution, très particulière et ne ressemblent à rien de connu de nous en mycologie. Dégagés, le plus souvent, sauf exceptions (fig. 5.606), du sol sableux, ils sont comme protégés par une écorce peu épaisse, gris-noirâtre clair, et leur masse est d'une dureté remarquable ; leur consistance est presque celle du bois d'ébène, bien que leur densité soit très faible.

Si on les fend à l'aide d'une scie fine, on aperçoit l'intérieur, blanc mat, ou crème, zoné par des plages plus foncées ou même franchement noires. Au toucher, ils donnent l'impression très douce d'une peau, d'un talc onctueux, mais sec. Dans la partie basale, la condensation si remarquable du tissu est moins grande et le sclérote s'insinue dans le mycolithe comme les poils d'un blaireau.

Action de l'eau. — Nous devons signaler un autre caractère de ces *énormes* sclérotes, qui gonflent très rapidement si on les laisse séjourner dans l'eau.

Au bout de 3 ou 4 jours dans l'eau ordinaire, au bout de 24 à 48 heures dans l'eau tiède, ils triplent leur volume et leur poids et passent de la consistance ligneuse à celle du caoutchouc très mou ; on peut alors les couper en tranches,

Fig. 5.606. — Gros sclérote, ayant la forme d'un champignon Basidiomycète avec son chapeau A et émergeant entièrement du sol ; sa base C pénétrant dans un gros mycolithe. Forme extérieure au sol et la plus connue des vignerons palestiniens, à laquelle ils donnent vulgairement le nom de « Champignons de la vigne ». — Réduction de moitié.

très facilement avec un scalpel, tandis que celui-ci mordait difficilement sur le sclérote sec. Peu à peu, l'augmentation de volume s'exagère et la masse sclérotique prend l'apparence de caoutchouc blanchâtre, souple.

Enfin, la masse se désagrège et sa dissociation est encore facilitée par la pullulation des Anguillules.

L'étude biologique détaillée des sclérotes servira à compléter ces premiers renseignements sur leur constitution.

Comme exemple de la dissociation des sclérotes, sous l'action de l'eau, nous rapporterons les essais suivants :

Un sclérote qui avait 6 cm. 3 × 6 cm. × 6 cm. 3 et qui pesait 60 gr. 124, une fois plongé dans l'eau, a pris, au bout de 10 jours, les dimensions suivantes : longueur 11 cm., largeur 9 cm., hauteur 7 cm. ; son poids est passé à 176 gr. 200.

Dans un autre cas, un sclérote qui avait 6 cm. 5 × 6 cm. est passé à 9 cm. 5 × 8 cm. 5 et son poids de 75 gr. a atteint 135 grammes .

Les sclérotes, observés toujours au début du printemps par les vignerons de la Palestine, ne sont plus retrouvés par eux au moment où les vignes sont en pleine végétation. Leurs tissus, dissociés, ont servi à créer de nouveaux foyers d'infection dans les couches inférieures ou voisines du sol.

*
* *

La biologie fort complexe du Champignon (*Lithomyces nidulans*) est longuement étudiée dans la monographie consacrée à ce curieux saprophyte, et seulement parasite mécanique. Nous ne pouvons que renvoyer à cette étude ceux que la question biologique ey mycologique pourrait intéresser.

P. Viala et P. Marsais.

OBSERVATIONS SUR UNE SOLUTION DEFINITIVE (1) DES CRISES VITICOLES

Les considérations exposées par M. J.-F. Ravat dans un des derniers numéros de la Revue sur les mesures que nous avons précédemment préconisées pour remédier aux crises viticoles ouvrent, sur cette importante question, une discussion dont nous avons marqué tout l'intérêt, au seuil même de notre étude en disant « *que les quelques mois de répit que laisse la situation actuelle du marché des vins pourront être fort utilement mis à profit par les intéressés pour exposer leurs idées* ».

Nous sommes donc heureux que M. J.-F. Ravat ait entamé une controverse dont la poursuite pourra faire jaillir la lumière qui éclairera le législateur chargé de fixer l'*indispensable* statut de la viticulture.

Nous nous proposons de répondre dans ce nouvel article aux critiques qu'il a faites de certaines mesures que comporte la solution que nous avons suggérée.

*
* *

1. Tout d'abord, M. Ravat prétend que nous voulons faire supporter la charge du blocage à la seule grande propriété et que nous entendons légiférer contre les gros producteurs ; la critique, à nous adressée, de l'exemption accordée aux viticulteurs produisant moins de 500 hectolitres, porte à faux, car l'idée de la mesure n'est pas de notre cru ; c'est le projet gouvernemental qui l'a émise et

(1) Voir *Revue de Viticulture*, nos 1900, 1901 et 1904.

nous ne l'avons, pour notre part, acceptée, bien que contraire à l'équité, qu'en raison des facilités qu'elle paraît devoir apporter au vote du projet par le Parlement.

Nous reconnaissons avec M. Ravat que pareille exemption, si elle était isolée de toutes autres mesures, pourrait inciter les petits producteurs à développer exagérément leurs vignobles, tout au moins jusqu'à ce que leur production atteigne le maximum de 500 hectolitres ; mais comme les nouvelles plantations donneront lieu à la perception d'un impôt à la production suffisamment lourd, le danger que redoute M. Ravat ne nous paraît pas sérieux. Et, en effet, pour la production de 60 hectolitres par hectare qu'il envisage, cet impôt entraînera une surcharge annuelle des frais d'exploitation de 500 francs qui réduira le bénéfice, évalué à 3.000 francs, à 2.500 francs, représentant à peine 10 % de la valeur d'un hectare de vigne, y compris la taxe à la plantation. Un pareil taux sera-t-il jugé assez élevé, avec les aléas que comporte l'industrie vinicole, pour pousser au développement intense de la culture de la vigne ? Nous ne le pensons pas. Mais dans le cas où nous nous tromperions, il serait bien facile de le diminuer ; il suffirait pour cela de majorer, dans la mesure nécessaire, la taxe à la plantation que nous avons, à titre d'indication, fixée dans notre étude à 5.000 francs par hectare. Si cette taxe était doublée, le taux de revenu du capital investi dans un hectare de vigne produisant 60 hectolitres ne serait plus que de 8 % et deviendrait insuffisant pour inciter le viticulteur à étendre son vignoble.

Il en serait d'ailleurs à peu près de même pour les productions de 50 à 80 hectolitres par hectare. Pour les rendements supérieurs, le taux du revenu s'abaisserait encore.

Si nous avons estimé qu'il convenait de laisser possibles les plantations de vignobles neufs, à faible et à moyen rendement, nous avons précisé « *qu'il fallait éviter qu'une production excessive ne vienne accroître démesurément les quantités à bloquer chaque année et ne fasse craquer le système* » et nous nous sommes, pour ce motif, déclaré partisan de l'impôt à la production sur les vignobles neufs, en vue de restreindre suffisamment le bénéfice à attendre de leur exploitation. Quelle autre mesure prendre, en dehors de l'interdiction absolue de planter, qui nous semble tout à fait inadmissible ?

Nous avons apporté à ce point essentiel de notre système une particulière attention et nous pensons avoir abouti à un aménagement logique d'un impôt dont le principe nous semble absolument nécessaire. Au surplus, si l'expérience démontrait que la charge en était insuffisante, il serait facile, ainsi que nous l'avons dit plus haut, de l'accroître pour parer au danger signalé par M. Ravat.

***

2. Nous ne nous trouvons pas d'accord avec M. J.-F. Ravat lorsqu'il prétend que le freinage que nous voulons exercer sur les nouvelles plantations limite le droit de propriété et repose dès lors sur un principe renfermant en lui-même une iniquité. Laisser, en effet, possible l'exercice de ce droit, comme nous le proposons, en le subordonnant seulement à l'intérêt supérieur de la collectivité

ne constitue pas une mesure ayant le caractère que lui attribue M. Ravat. La critique qu'il en fait reste d'ailleurs négative, et s'il estime comme nous-même, qu'il est indispensable d'éviter un accroissement excessif de la production, il lui faut bien admettre la nécessité de la mesure que nous préconisons ou de toute autre tendant au même but. Après avoir beaucoup réfléchi à la question, nous pensons que l'impôt aménagé ainsi que nous l'avons exposé, est, de tous les moyens de freinage que nous avons envisagés, celui qui supporte le mieux la critique et peut, dès lors, le plus facilement aboutir.

***

3 Nous ne comprenons pas l'observation de M. J.-F. Ravat qui le fait s'élever ensuite contre le principe même du nouvel impôt sous prétexte que l'exploitation vinicole est déjà surchargée par les impôts existants. Il ne s'agit pas, en effet, de frapper les vignobles actuels, mais uniquement les vignobles *neufs*, dont on veut que l'exploitation ne soit pas trop rémunératrice. Alors, l'objection ne porte pas.

***

4. Il n'est pas illogique, ainsi que le prétend M. J.-F. Ravat, de ne tenir compte, pour l'application du blocage, que de la quantité de vin produite par hectare, sans se préoccuper de sa qualité. Le premier élément mesure seul la responsabilité du producteur dans l'excès de la production et il doit, dès lors, intervenir seul, en toute équité, dans l'astreinte destinée à prévenir des apports excessifs sur le marché.

Le viticulteur averti, auquel M. Ravat donne, avec raison, toute sa sollicitude, tirera de son vin, de qualité optima, le plus gros profit et prendra de ce fait un sérieux et juste avantage sur celui, moins avisé, qui n'aura produit qu'un vin de qualité médiocre dont le prix de vente sera bien moins élevé.

Faut-il ajouter que le producteur d'un vin de 10 degrés, atteint par le blocage, pourra le conserver sans risques jusqu'à la récolte suivante, tandis que la bonne tenue d'un vin de 6 degrés sera quasi-impossible ? Le blocage deviendra, en faisant, ainsi que nous l'avons dit précédemment, « *courir quelque risque au producteur dont les vins mouillés et anormaux seront d'une conservation douteuse* », une mesure moralisatrice de la production vinicole.

Nous n'en sommes pas moins d'accord avec M. Ravat sur la nécessité de ne laisser circuler que des vins donnant un total minimum d'alcool et d'acide de 12,5 par exemple. Si nous n'avons fait qu'évoquer, à la fin de notre étude, cette condition, à remplir par les vins normaux, avec les mesures complémentaires que comportait le projet gouvernemental, c'est qu'elle n'appelait, de notre part, aucune observation.

***

5. M. Ravat voudrait que l'emploi des moûts concentrés soit accessible aux petits producteurs qui ne pourront pas faire chez eux une installation nécessaire-

ment coûteuse et que la condition mise à l'utilisation de ces moûts dans le domaine qui les aura produits, ne crée pas un privilège en faveur des gros producteurs.

En suggérant une condition qui nous semble indispensable pour éviter d'une part tout trafic des moûts concentrés avec les complications et les abus qu'il entraînerait, et d'autre part, toute addition d'éléments étrangers au vin d'un domaine, qui doit rester naturel, nous n'avons pas eu l'intention de priver les petits producteurs des avantages que pourra leur procurer l'emploi des moûts concentrés. Il nous paraît, en effet, possible d'envisager la création d'entreprises de concentration de moûts, analogues aux entreprises de distillation de vins, qui se chargeront des opérations que cette concentration comportera. Sans doute, le producteur qui voudra y recourir devra-t-il maintenir ses moûts sans fermentation pendant les quelques jours nécessaires ; c'est là une question d'organisation qui ne paraît pas insoluble ; l'intérêt des concentreurs de moût aidant, on arrivera à s'organiser.

Quoi qu'il en soit, les producteurs qui, pour une raison ou pour une autre, n'auront pas eu recours à la concentration auront, d'après notre projet, la possibilité de pratiquer la distillation d'une partie de leur récolte et de procéder au vinage à la cuve des moûts de la récolte suivante.

Notre système est ainsi complet qui donne à chacun, d'après sa situation et ses ressources, un moyen d'améliorer la qualité de sa récolte et parfois de la normaliser.

*
* *

6. En ce qui concerne le sucrage dont il faut, à tout prix, arriver à restreindre l'usage, nous ne voyons, pour y parvenir, que deux moyens — (et si M. Ravat a indiqué un abondant emploi de sucre sans paiement des droits, il n'a pas dit comment cette fraude pourrait être évitée) — d'abord celui que nous avons proposé, de relever la taxe sur les sucres de vendanges, et ensuite, la répression énergique de la fraude, spécialement dans les régions où le sucrage est interdit et où celle-ci s'exerce — (nos yeux étaient ouverts à la lumière, M. Ravat !) — impudemment et impunément.

Dans le Centre où l'emploi du sucre est justifié par la nécessité de relever le faible degré du vin et de combattre son acidité, il ne paraît pas y avoir grand danger de mouillage ; par contre, dans les régions méridionales où le soleil sucre davantage les raisins dont le jus est d'un poids élevé quand la production n'est pas trop forte, le viticulteur peu scrupuleux est incité, ainsi que nous l'avons déjà dit, par le bénéfice que lui procure l'emploi du sucre, à mouiller et à sucrer ses moûts ; et il mouille et il sucre malgré l'interdiction. C'est dès lors ce bénéfice qu'il faut supprimer en faisant supporter, même en cas d'emploi clandestin, au sucre de vendange la taxe majorée que nous proposons ; et c'est aussi la fraude qu'il faut activement et vigoureusement combattre.

*
* *

Nous nous permettons en terminant notre réponse à M. Ravat, d'attirer l'at-

tention sur l'intérêt que nous avons, afin d'aboutir le plus tôt possible au vote du projet gouvernemental, convenablement amendé, à ne pas l'encombrer de questions d'ordre secondaire. Tenons-nous en aux questions essentielles qu'il comporte, les autres mesures, utiles sans doute, mais non indispensables, telles que l'élévation des droits de douane, l'élaboration d'un statut de l'alcool, la suppression des vins de deuxième cuvée et des piquettes, etc..., auxquelles M. Bayat fait allusion, viendront à leur tour.

Jacques PAUL,

Ingénieur des Arts et Manufactures,
Propriétaire-viticulteur.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble des Pyrénées-Orientales (E. G.). — Le Conseil municipal de Castelnaudary et la crise viticole (H. J.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Depuis notre dernière chronique, nous avons eu une température très variable. Après les gros froids, le temps s'est radouci sans se mettre à la pluie, ce qui est rare. Puis le vent du Nord violent s'est levé et a persisté pendant plusieurs jours et nuits. Le terrain commençait à se dessécher ; mais une pluie fine est venue ramollir la surface du sol.

On fera bien de se hâter d'employer les fumiers et engrais, de crainte que les pluies que nous pourrions bien avoir en février retardent les fumures jusqu'après le départ de la végétation.

Dans notre région, on fera bien aussi de mettre en terre le plus tôt possible les boutures et les plants racinés. Nous ne savons pas si le printemps sera pluvieux. S'il était très sec, les plants mis en place en retard pourraient souffrir.

La taille de la vigne doit se faire maintenant sans arrêt, lorsque la température le permet.

Les oliviers ne seront taillés que fin février, mars et avril ; mais pas après. La taille de ces arbres du Midi doit être faite après les grands froids et avant la floraison.

La taille des amandiers doit être terminée. Les basses températures du milieu de janvier ont retardé la floraison de ces arbres fruitiers, qui sont souvent en fleurs, dans le Bas-Languedoc et Roussillon, les derniers jours de Janvier.

Depuis fin novembre, nous voyons circuler beaucoup de plants de vignes racinés pour planter. Ce qui prouve qu'on rajeunit pas mal de vignes vieilles. Pourtant, malgré l'affluence des acheteurs, les prix sont abordables cette année. Peut-être parce que les pépiniéristes de vignes américaines se sont multipliés. Les Riparias Gloire, les Rupestris du Lot, les Hybrides se vendent 200, 250 et 300 francs le mille. On les payait 950 francs il y a trois ans.

Beaucoup de viticulteurs qui ont des terrains humides bien exposés devraient planter des boutures, pour avoir les racinés dont ils ont besoin. Cela leur reviendrait moins cher, et les plantations se feraient aussitôt après l'arrachage. Souvent, on achète des plants racinés qui sont allés des pépinières chez des revendeurs qui s'intitulent pépiniéristes et, de là, réexpédiés par des temps très froids ou des vents desséchants, lorsqu'ils ne sont pas placés dans le sable pendant quelque temps avant leur réexpédition.

Les racinés achetés sur les marchés ne sont pas toujours arrachés de date récente. Quelquefois, ils ont traîné dans plusieurs marchés.

Si l'on a une commande de quelque importance, il est toujours préférable de

s'adresser à des pépiniéristes connus et dans les régions où il y a de grandes pépinières.

La main-d'œuvre est trop chère pour ne pas prendre toutes les précautions de réussite lorsqu'on veut planter.

Nous constatons aussi, avec plaisir, qu'on plante beaucoup plus d'arbres fruitiers, dans le Languedoc, que les années précédentes.

Pourquoi ne mettrait-on pas au bord de toutes les vignes, dans des espaces perdus, des arbres fruitiers ? S'il y en avait partout, on ne volerait pas les fruits, comme on le fait malheureusement trop souvent, ce qui retient beaucoup de propriétaires terriens de mettre des arbres fruitiers dans leurs terres.

Pour avoir des arbres fruitiers plus robustes et plus résistants à la sécheresse, on doit semer des noyaux sur place et greffer la seconde année. Tout le monde peut faire la greffe en écusson.

A la cave, vérifier les cuves et les foudres, faire le plein et boucher ; nettoyer et empêcher le développement des moisissures sur les bois et contre les murs.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont été plus animés que les précédents, par le nombre de viticulteurs qui s'y sont rendus, attirés par l'annonce d'une hausse.

Malheureusement, les acheteurs manquaient, et les transactions ont été presque nulles.

La fermeté des cours s'est maintenue grâce à la résistance de la propriété. Pourtant, un certain nombre de petits propriétaires détenteurs de vins commencent à avoir besoin de fonds pour leur exploitation agricole ; les Caisses de crédit pourront leur rendre des services.

Les associations viticoles recommencent à s'agiter, et des polémiques entre parlementaire et président d'association se déroulent dans les colonnes de certains journaux régionaux qui ne demandent que de la copie, tandis que le parlementaire recherche la popularité. Tout cela sur le dos des viticulteurs.

On continue à se battre sur les questions qui n'obtiendront jamais l'unanimité, et on laisse de côté, avec intention, tous les points sur lesquels tous les viticulteurs seraient d'accord.

Après la mesquine question de la contenance des bouteilles, on agite à la Commission interministérielle la déclaration de récolte, afin de pouvoir tracasser un peu plus les propriétaires récoltants.

Est-ce que le contrôle n'est pas suffisant, puisqu'on ne peut pas sortir plus de vin que ce que porte la déclaration ? ?

Assez de tracasseries inutiles.

On devrait trancher d'abord les questions vitales pour la viticulture française, et ne pas permettre que nos vins paient des droits beaucoup plus élevés dans les pays étrangers que les vins étrangers qui rentrent en France, pays de grande production.

Les droits de circulation à l'intérieur sont trop élevés, et les taxes sur les transports devraient disparaître.

Sur ces questions, il n'y aurait pas de polémique, puisque toutes les régions sont d'accord.

Ce serait le meilleur moyen de développer la consommation, puisque le vin, allégé de certaines charges, serait vendu meilleur marché au détail.

La concentration des moûts continue à préoccuper notre région. Nous pensons qu'elle est intéressante et rendra certainement des services, les années de grande production. — E. F.

Situation du vignoble des Pyrénées-Orientales. — Une reprise des affaires se manifeste depuis quelques jours déjà ; les demandes plus actives et les cours, par suite, plus fermes.

Si l'on peut, à l'heure actuelle, tabler sur l'amélioration acquise, son maintien paraissant tout au moins assuré, il ne semble pas téméraire d'avancer que les prochains marchés verront sans doute cette amélioration s'accentuer encore.

Les derniers cours enregistrés sont ceux de 16 fr. 50 à 18 fr. le degré, pour les vins de 8 à 11 degrés.

Malgré son intensité, le froid qui a sévi la semaine passée n'a pas cependant

entravé les labours ni la fumure ; la taille est maintenant très près d'être terminée, et les autres travaux se poursuivent aussi partout de façon normale.

Au cours de sa deuxième session de 1930, qui vient d'être close, la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales a émis les trois vœux suivants :

1° Touchant la *politique du vin* :

« Que le tarif douanier sur les vins étrangers soit élevé à 84 francs minimum, en le complétant par des mesures destinées à compenser les primes à l'exportation accordées aux vins importés en France par plusieurs maisons étrangères ;

« Que les droits de circulation soient abaissés à 9 francs par hecto ;

« Que le marché français soit aménagé de telle façon qu'il soit attribué aux vins de la métropole 80 % et à ceux de l'Algérie 18 % de la consommation taxée, le restant étant réservé aux vins étrangers importés, et qu'il soit procédé au blocage d'une partie de la récolte en cas de production surabondante » ;

2° Au sujet de l'*emploi des moûts concentrés* :

« Qu'il y aurait lieu d'accepter, au moins temporairement, que les moûts concentrés puissent être utilisés en remplacement du sucre, mais uniquement dans les régions où le sucrage est encore toléré, étant expressément entendu que les moûts concentrés doivent remplacer le sucrage dans lesdites régions et qu'à aucun prix ils ne pourront être employés simultanément avec ce dernier. Les moûts concentrés pourraient aussi, et sous la même condition, être utilisés en Algérie, sous les réserves faites au Congrès de Colmar, et pour l'exportation.

« En outre, cette mesure ne pourra venir à exécution qu'à la condition qu'une surveillance sera exercée afin d'empêcher et de réprimer les abus et les fraudes ; de plus, toutes diligences doivent être faites, au préalable, pour que la faculté ci-dessus soit exclusivement réservée aux récoltants et non aux acheteurs de vendange et aux commerçants, et aussi pour que le régime fiscal sur les moûts concentrés soit modifié, afin que ceux-ci ne puissent pas être assimilés aux glucoses.

« Et se déclare opposée à la proposition de loi déposée à la Chambre par M. Labroue, député » ;

Et 3° en ce qui concerne la *ristourne accordée aux viticulteurs ayant fourni de l'alcool à l'Etat* :

« Que le décret du 2 décembre 1930 soit complété par une disposition qui accorde une indemnité proportionnelle à la perte qu'ils ont subie, sur production de pièces justificatives, aux viticulteurs qui ont livré à l'Etat des alcools provenant soit de vins achetés, soit d'alcools fournis à eux par des distillateurs, et aux coopératives qui ont fait distiller leurs vins par solidarité, quoique n'y étant pas obligées par le décret du 20 juin 1930 ». — E. G.

Le conseil municipal de Castelnaudary et la crise viticole. — On mande de Castelnaudary que, dans une récente séance, le Conseil municipal de cette ville a pris position au sujet de la crise viticole.

Il a envisagé, à ce propos, les conséquences fâcheuses que le projet de loi tendant à remédier à la crise viticole pourrait avoir pour les agriculteurs de la région. A cette occasion, il a émis les vœux suivants qui représentent une revendication locale bien particulière :

Il a rappelé, tout d'abord, qu'il était question de limiter les plantations nouvelles de vignes, en les frappant d'impôts prohibitifs ; or, cette mesure, a-t-il affirmé, porterait gravement atteinte au double principe de la liberté du travail et de l'égalité des citoyens devant l'impôt.

D'autre part, en ce qui concerne la question de l'exclusion des hybrides, même dans le remplacement des vignobles déjà existants, il affirme que cette mesure serait anti-économique, l'hybridation constituant un progrès incontestable pour la technique viticole ; d'autre part, l'exclusion proposée aurait pour résultat de créer un véritable monopole au profit de ceux qui ont déjà constitué ou reconstitué leurs vignobles avec des plants d'hybrides.

En conséquence, le conseil en question a demandé au Gouvernement et au Parlement de repousser les deux mesures visées ci-dessus et de remédier par d'autres moyens à la crise de la viticulture. — H. J.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 650 à 725 fr. Mâconnais, 580 à 630 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de » à » francs, pas d'affaires. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 10 fr. 25 à 11 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., à 1.150 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, à 1.280 fr.

Midi. — *Nîmes (19 janvier 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.050 à 1.060 fr. ; trois-six de marc 86°, de 1.020 à 1.040 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 615 fr. à 625 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (21 janvier). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à ».

Béziers (25 janvier). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 janvier 1931. 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (24 janvier 1931).

Carcassonne (24 janvier). — Récolte 1930, de 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 270 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 240 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 400 fr. ; B.-Rhin, 300 à 360 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr.. l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 167 fr. à 169 fr. »; orges, 86 fr » à 90 fr.; escourgeons, 64 fr. à 70 fr.; maïs, 76 fr. » à 87 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 75 fr. à 79 fr.; sarrasin, 75 fr. à 82 fr. »; avoines, 70 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 89 fr. 85 à » fr. ». Buenos-Ayres, 45 fr. 40 à » ». Chicago, 75 fr. 60. — Sons, 57 fr. à 65 fr. — Recoupettes, de 40 à 45 fr.; remoulages, de 60 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 300 à 345 fr. — Hollande commune, de 100 à 110 fr.; jaune ronde, de 74 fr. à 80 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 100 fr. à 120 fr.; Saint-Malo, 85 fr. à 95 fr.; Rose, 100 fr. à 120 fr. Sterling, de 108 à 112 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 140 fr. à 175 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 150 fr. à 185 fr.; luzerne, 295 fr. à 325 fr.; foin, 275 fr. à 315 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 475 à 530 fr.; trèfles violet du Midi, de 480 à 500 fr.; Féveroles, de 98 à 103 fr.; luzerne, de 625 à 900 fr.; sainfoin, 215 à 225 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vesceillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 186 fr. » à 191 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. » à 18 fr. 50. — Veaux, 9 fr. » à 20 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 20. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 94 fr. 50 à 102 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 112 fr. » à 117 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 100 fr. à 320 fr. — Noix, de 580 fr. » à 800 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 180 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 250 fr. à 350 fr. — Bananes, de 550 fr. à 650 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 280 fr. à 320 fr. — Choux verts, 40 à 100 fr. le 100. — Choux-fleurs, 175 à 900 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 350 à 400 fr. — Laitues du Midi, de 350 à 450 fr. le cent. — Haricots verts, de 1.000 à 2.000 fr. — Artichauts d'Espagne, de 50 à 60 fr. — Endives françaises, de 250 à 400 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE